

## おとうふの概念が変わる新食感 “もっちり × のび～る × とろける” 『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』

相模屋食料株式会社（本社：群馬県前橋市/代表取締役社長 鳥越淳司）は、F1層（20～34歳女性）向けのおとうふとして展開してまいりました『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ』シリーズから、新たに『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』を2016年9月3日（土）に発売いたします。大豆100%の豆乳クリーム（※）を独自の製法で“もっちり×のび～る×とろける”新食感に仕立て、さらに豆乳で仕立てたうす皮で包み込んだ まったく新しいタイプのおとうふです。



### ■従来のおとうふにはない新食感 “もっちり×のび～る×とろける”

大豆100%でありながら “もっちり×のび～る×とろける”のまったく新しい食感のおとうふをつくりあげました。これまでのおとうふでは味わうことができなかったこの新食感は、2年の開発期間を経て 従来の豆腐の製法とは全く異なる独自の製法を開発することにより実現いたしました。大豆100%の豆乳クリーム（※）を使用し、濃厚でまろやかな味わいのもっちりなおとうふをもっちりとした豆乳仕立てのうす皮で包み込んでおり、その二つの新感覚のおいしさをお楽しみいただけます。

### ■フォークで食べる新スタイルを提案

『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』は、フォークで食べる新しいスタイルをご提案いたします。お箸でもスプーンでもなく、フォークとナイフを使ういままでにないスタイルで、うす皮の部分にナイフを入れて中に包みこまれているおとうふを引き上げていただくと、“もっちり×のび～る×とろける”おとうふが現れます。まさに幻のフレッシュチーズといわれるプラータがイメージされます。

（※）豆乳クリーム：不二製油株式会社の特許技術 USS製法（世界初の大豆分離分画技術）でつくった、新素材。不二製油グループ本社株式会社とパートナーシップを結び、2015年12月に合弁会社「だいでオリジン株式会社」を設立した当社は、この製法をおとうふ業界で活用し、『ナチュラルとうふ』シリーズをはじめとする自社開発商品を展開しています。

## ■『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』の楽しみ方

—— オリーブオイルやハチミツで食感を味わう ——

まずはオリーブオイルとブラックペッパー、またはハチミツをかけてシンプルにどうぞ。もっちもちの新しい食感とまろやかな風味を最も体感していただけます。

—— アレンジ次第でさまざまなメニューに ——

例えば、スイートトマトの 슬라이スやプチトマトと合わせ、オリーブオイルをたっぷりかけてカプレーゼ風に。また 色とりどりの野菜と合わせたサラダや、トーストしたパンで挟んだサンドウィッチなど、さまざまな調理スタイルでお楽しみいただけます。



## ■ナチュラルな世界観をパッケージに

丸い容器をくるむ、帯状のパッケージ。ナチュラルでヘルシーなライフスタイルをイメージしたパッケージとなっております。パッケージ前面のイメージ写真では、『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』のもっちもちな新食感とともに、フォークで食べるスタイルもご提案しています。



※ 9月3日に開催されるファッションイベント『TOKYO GIRLS COLLECTION 2016 A/W』ならびに9月17日に開催予定の『KOBE COLLECTION 2016 A/W』にて、「モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て」をご紹介します。

## 【商品概要】

### 『モッツアレラのようなナチュラルとうふ プラータ仕立て』



- 内容量:100g
- 賞味期限:15日間
- 発売日:2016年9月3日(土)
- 参考価格:198円(税抜)
- 販売先:関東甲信越・関西地区中心としたスーパーマーケット・ショッピングモール

#### 栄養成分表示

エネルギー	101kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	6.6g
炭水化物	7.0g

## 【相模屋『ナチュラルとうふ』シリーズのご紹介】

大豆100%からできた豆乳クリーム(※)でつくりあげた『ナチュラルとうふ』は、F1層(20~34歳)の女性たちにヘルシーなおとうふを ライフスタイルにあわせて 毎日おいしく楽しく食べていただきたいとの思いのもと、“女の子のためのおとうふ”として開発しました。シリーズ第一弾の『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ』はこれまでにない濃厚さとクリーミな味わいが特徴のおとうふで オリーブオイルをかけてスプーンで食べていただく、という新しいスタイルのおとうふです。また“いつでも どこでも おしゃれに”食べていただけるおとうふとして、業界初のカップタイプの「ナチュラルとうふプレミアム」や“朝食におとうふを”をコンセプトにしたカルビーフルグラ®とのコラボ商品「とうふで、グラノーラ。」など、常におとうふの新しい食シーン・スタイルを提案してまいりました。また、独自の技術で大豆の用途を革新したUSS製法とその製法を活用しておとうふの新しいカテゴリーを開拓したことが評価され、「第6回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞」を受賞いたしました。

『ナチュラルとうふ』シリーズは、女性たちにおとうふをもっとおいしくもっと楽しんでいただきたいという思いでこれからもシリーズ展開を広げてまいります。



- |         |             |                                  |
|---------|-------------|----------------------------------|
| (後列左から) | 2014年 9月発売  | 『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ プレーン味』      |
|         | 2014年 10月発売 | 『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ 季節限定かぼちゃ風味』 |
|         | 2015年 2月発売  | 『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ チョコレート味』    |
| (前列左から) | 2015年 8月発売  | 『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ premium』    |
|         | 2016年 3月発売  | 『とうふで、グラノーラ。』                    |

### 【 相模屋食料株式会社 会社概要 】

- 代表者 代表取締役社長 鳥越 淳司
- 事業内容 大豆加工食品(豆腐・油あげ・厚揚げ等)製造および販売
- 本社 群馬県前橋市鳥取町 123 TEL:027-269-2345(代)
- 設立 1951年 10月
- 資本金 8000万円
- 売上高 201億円(2016年度2月期/グループ計)
- 事業特徴 おとうふ生産・販売シェアNo.1企業。豆腐の基本である木綿・絹とうふに力を入れることで培ったノウハウと技術力を基に、「おとうふをおもしろくする」をコンセプトにした自社開発商品も幅広く展開。機動戦士ガンダムとコラボレーションした「ザクとうふ」、簡単即食のおとうふ惣菜「ひとり鍋」シリーズ、F1層(20~34歳女性)向けに開発したおとうふ「ナチュラルとうふ」シリーズなど、伝統食材おとうふの世界を大きく広げております。

【参考情報】 2016年8月31日(火)より以下の商品を発売中です。

## レンジで簡単！とうふ麺シリーズ 『豆乳坦々とうふ麺』 『豆乳スンドゥブ麺』

豆乳100%でありながら、しっかりとした食感のある“とうふ麺”をつくりあげました。麺のカロリーは26kcal、豆乳だけでつくっているため低糖質で、小麦は一切使用しておりません。また、とうふ麺を簡単手軽に食べていただけるよう 豆乳仕立てのスープとレンジ対応トレーをセットにしました。レンジで3分！調理いらずの手間いらずで付属のトレーにあげてレンジでチンするだけで簡単にお楽しみいただけます。



豆乳坦々とうふ麺



豆乳スンドゥブ麺

## レンジで簡単！ひとり鍋シリーズ 『厚揚げ煮 肉豆腐風』 『厚揚げのチゲ煮』

レンジで3分半！厚揚げの煮物が簡単につくれます。

大豆だしで煮込まれた厚揚げに つゆとゴロツとした具材、トレーがセットになった厚揚げの煮物惣菜です。「厚揚げ煮 肉豆腐風」はしっかりとした味しみのする厚揚げを、「厚揚げのチゲ煮」はピリツとした辛味によくあう絹厚揚げを、それぞれ味に合わせてお楽しみいただけます。



厚揚げ煮 肉豆腐風



厚揚げのチゲ煮

### 【 相模屋食料株式会社 会社概要 】

- 代表者 代表取締役社長 鳥越 淳司
- 事業内容 大豆加工食品(豆腐・油あげ・厚揚げ等)製造および販売
- 本社 群馬県前橋市鳥取町 123 TEL:027-269-2345(代)
- 設立 1951年 10月
- 資本金 8000万円
- 売上高 201億円 (2016年度2月期/グループ計)
- 事業特徴 おとうふ生産・販売シェアNo.1企業。豆腐の基本である木綿・絹とうふに力を入れることで培ったノウハウと技術力を基に、「おとうふをおもしろくする」をコンセプトにした自社開発商品も幅広く展開。機動戦士ガンダムとコラボレーションした「ザクとうふ」、簡単即食のおとうふ惣菜「ひとり鍋」シリーズ、F1層(20~34歳女性)向けに開発したおとうふ「ナチュラルとうふ」シリーズなど、伝統食材おとうふの世界を大きく広げております。